

Produto

Farelo de trigo cru

DESCRIÇÃO

Farelo de granulometria fina, coloração bege com pigmentos de cor branca (amido residual) livre de infestação.

COMPOSIÇÃO

Farelo de trigo cru. CONTÉM GLÚTEN
ALERGENICOS: PODE CONTER TRIGO E AVEIA.

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

20 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético	216 Kcal	22 kcal	1%
Carboidratos	63 g	6,3 g	2%
Açúcares Totais	1,6 g	0,2 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	16 g	1,6g	3%
Gordura totais	4,3 g	0,4 g	1%
Gordura saturada	0,6 g	0,1 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	43 g	4,3 g	17%
Sódio	2 mg	0,2 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

6 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Embalagem primária: polipropileno.
Embalagem secundária: saco de papel Kraft.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Características Físicas e Químicas (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15 % (g/100 g)
Farinhas, cereais:	

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1000 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”